1273

Digitized by Google

a18203x

KJ 1213

Harvard College Library

A [illegible]OTTER

Digitized by Google

Digitized by Google

1826?

Nützliche Anweiſung

von dem

Land-Toback

verſchiedene gute Sorten Rauch- und Schnupftoback zu fabriciren.

Nebſt einem Anhang, virginiſche und ungariſche Blätter wohl zuzubereiten; dem Toback die gehörigen Farben zu geben; auch

einem Geheimniß,

alle verdorbenen und abgeſtandenen Tobacksſorten wieder gut zu machen.

Berlin, 1787.

Digitized by Google

KJ 1213
~~H 5442.37.87.9~~

HARVARD COLLEGE LIBRARY
GIFT OF
ALFRED CLAGHORN POTTER
DEC. 15, 1915

1-8.00
17 Mr 80

Digitized by Google

Glücklich ſind diejenigen Länder, in welchen der Monarch einen gnädigen Blick auf das Wohl ſeiner Unterthanen wirft, und daſſelbe durch Manufacturen und Verbeſſerung ei-

2 gener

Digitized by Google

gener Landes-Erzeugniſſe mehr und mehr zu befeſtigen, bemühet iſt. Dadurch wird den Unterthanen nicht allein mehr Betriebſamkeit des Commerzes und alle Arten Handelsgeſchäfte eingeflößt, ſondern es verhütet auch den Geldmangel eines Landes, weil dadurch eine große Anzahl Menſchen in mehrere Thätigkeit geſetzt wird, und das Geld im Lande bleiben kann.

Dieſer gnädige Blick des Monarchen, verleitet mich zu der Bekanntmachung der hierin enthaltenen Entdeckungen und allgemein nützlichen Anweiſung, vom Landtoback verſchiedene gute Sorten Rauch-

Digitized by Google

und Schnupf = Toback zu fabri= ciren.

Durch vielfältige Proben und Verſuche bin ich ſo glücklich, das Publikum überzeugen zu können, daß es möglich iſt, aus unſerm Landblatt eben dergleichen Sorten, ſowohl Rauch = als Schnupftoback zu fabri= ciren, als die, welche uns die Aus= länder unter verſchiedenen Benen= nungen anpreiſen und aufdringen, die doch oft nur blos dem Namen nach das ſind, was ſie eigentlich ſeyn ſol= len, und bey weitem das nicht einmal beſitzen, was unſere Landblätter an wirklicher Güte haben.

Digitized by Google

Ich will hiermit eben nicht ſagen, daß ich unſere Landblätter den beſten ausländiſchen an die Seite ſtellen, oder deren Kraft und Güte mit jenen Blättern vergleichen wolle, welche unter einem wärmern und gütigern Himmelsſtrich wachſen; keinesweges, ſondern es ſoll ſich ein jeder, der auch nur ins Kleine Landblätter fabriciren, und vielleicht blos zu ſeinem eigenen Gebrauch haben will, ſelbſt davon überzeugen, daß ſie viele ausländiſche Sorten blos dem Namen nach als ausländiſch erhalten, oder beynahe ihre eigenen Landblätter für ausländiſche geraucht und geſchnupft haben. Wie es denn nicht unbekannt iſt, daß ſonſt viel innländiſcher Toback

aus-

auswärtig fabricirt, und wieder in das Land unter verſchiedenen Namen als ausländiſcher verführet worden iſt.

Zu was dienet dieſe Täuſchung? Sollte der Unterthan nicht vielmehr, durch die ausnehmende Güte des Monarchen, deſſen heiſſeſter Wunſch es iſt, ſeine Unterthanen glücklich zu ſehen, aufgemuntert werden, und ſich durch Nachdenken und Unterſuchung bemühen, ſeine Erzeugniſſe ſich nutzbarer und einträglicher zu machen? Sollte nicht vielmehr ein jeder ſtolz darauf ſeyn, daß der Monarch ſeine Bemühungen unterſtützt, und der Unterthan dadurch in den Stand geſetzt

Digitized by Google

wird, ſeine eigenen Bedürfniſſe mehr zu befriedigen?

Es iſt der Wunſch des beſten Monarchen, daß der Landtoback zum Vortheil der Unterthanen mehr benutzet werde, als der ausländiſche; dieſes hat mich hauptſächlich, und auch die Liebe zu dem allgemeinen Beſten derjenigen, die ſich mit Fabricirung des Landtobacks beſchäftigen, angetrieben, gegenwärtige Verſuche öffentlich bekannt zu machen, ohne daß ich ſelbſt Fabrikant oder Tobackspflanzer bin.

Ich bemühete mich, den Landtoback mehr von ſeiner Crudität zu

rei-

Digitized by Google

reinigen, und ihm einen leichtern und angenehmern Geſchmack durch Waſchen und Fermendiren beyzubringen. Die wenige Kenntniß, die ich von der Zubereitung des Tobacks hatte, führten mich auf allerhand Verſuche, denſelben zu verbeſſern, und ich fand immer mehr und mehr Mittel zu meinen Vorhaben zu gelangen; hauptſächlich aber ſuchte ich weniger ſchädliche Mittel zu deren Beitze und Sauce auszufinden, als die ſonſt gewöhnlich gebraucht werden, und die oft der Geſundheit ſehr nachtheilig ſeyn können.

Digitized by Google

Bin ich auch vielleicht durch meine Verſuche dem Zwecke, den Landtoback vollkommen zu verbeſſern, noch nicht ganz nahe gekommen, und habe ich das noch nicht ganz bewürken können, was ich gewünſchet, ſo glaube ich doch in etwas zu deſſen Verbeſſerung und allgemeinen Benutzung ins Kleine beygetragen zu haben. Und da ich mit deſſen Fabrikation weiter keinen Gebrauch als für mich machen kann, ſo habe ich es für Pflicht gehalten, dieſe Mittel einem jeden, der davon Gebrauch machen will, anzubieten.

Viel=

Digitized by Google

Vielleicht reitzen doch dieſe Verſuche in der Folge manchen Tobacks-Fabrikanten, oder auch andere Freunde der Oekonomie an, auf noch beſſere Mittel zu denken, um der Verbeſſerung des Landtobacks immer näher zu kommen, und das noch vollkommener zu bewürken, was ich jetzt nur als nützlich bekannt mache,

Sollte ich in der Folge Muße genug haben, dieſer Land-Tobacks-Verbeſſerung weiter nachforſchen zu können, ſo werde ich mir ein Vergnügen daraus machen, wenn ich dem Publikum neue Beyträge zu

deſſen

Digitized by Google

deſſen noch beſſern Verfertigung werde liefern und nützlich ſeyn können.

Ich bin ꝛc.

Berlin,
den 2. May 1787.

der Verfaſſer.

Inhalt.

Digitized by Google

Inhalt.

Erſte Abtheilung.

1. Von dem Fermendiren des Landtobacks zum Rauchtoback.

2. Auf eine andere Art den Landtoback zum Schnupftoback zu fermendiren.

3. Von dem Landtoback einen recht guten Kraustoback zu machen.

4. Ordi-

4. Ordinairen Brieftoback vom Landblatt zu verfertigen, und demſelben einen angenehmen Geruch wie Canaſter zu geben.

5. Aus Landblättern guten Suicent zu verfertigen.

6. Holländiſchen Rauchtoback aus Landblättern zu fabriciren.

Zweyte Abtheilung.

1. Guten Rappee von Landblättern zu machen.

2. Wie man Rappee ohne Fermendation fabricirt.

3. Eine andere Sorte guten Schnupftoback aus Landblättern zu machen.

4. Von Landblättern guten Naturell zu fabriciren.

5. Von vorerwähnten Naturell St. Omer zu machen.

6. Hol-

Digitized by Google

6. Holländiſchen Toback aus Landblättern zu machen.

7. Marocco = Toback zu verfertigen.

8. Ordinairen Toback recht gut zu machen.

9. Noch auf eine andere Art ordinairen Toback recht gut zu machen, oder den ſogenannten Martieniſchen Toback.

Dritte Abtheilung.

1. Von dem Fermendiren der ungariſchen Blätter und Ribben.

2. Die Sauce zu ungariſch fermendirten Blättern zuzubereiten.

3. Aus ungariſchen Toback holländiſchen zu verfertigen.

4. Dem virginiſchen Toback den Canaſter-Geſchmack und Geruch zu geben, daß er der beſte und lieblichſte ſeyn kann.

Anhang.

Digitized by Google

Anhang.

Von den Farben zu dem Toback.

1. Den Toback braun zu färben.
2. Den Toback recht dunkelgelb zu färben.
3. Schwarz oder ganz dunkelbraun zu färben.
4. Alle abgeſtandenen und verdorbenen Tobacksſorten wieder gut zu machen.

Digitized by Google

Erſte Abtheilung.

1.

Von dem Fermendiren des Landtobacks zum Rauchtoback.

Das Fermendiren iſt einer der wichtigſten Gegenſtände, die man bey dem Fabriciren zu beobachten hat; auſſerdem, wenn die Blätter nicht gehörig fermendirt ſind, kann man ſich von der Fabrication nicht viel Gutes verſprechen. Denn durch das Fermendiren müſſen die Blätter aufgelöſet, erweichet, und die Gruſigkeit denſelben benommen werden.

Es verſtehet ſich von ſelbſt, daß, wenn man gute Sorten fabriciren will, es auch nöthig iſt, daß eine Wahl in den Blättern vorgenommen, und nicht alles untereinander geworfen werde. Beſonders müſſen die unterſten und reifſten Blätter an den Stöcken, zu guten Sorten geſammelt, und zum Trocknen zuſammengereihet werden. Die oberſten Blätter kommen weniger zur Reife, behalten mehr Gruſigkeit bey ſich, und haben daher einen ſtrengen und beiſſenden Geſchmack, der auf keine Art wegzubringen iſt.

Ehe nun die Fermendation vorgenommen wird, bereitet man ſich das hierzu nothwendige Salzwaſſer. Dieſes wird auf vorgeſchrirbene Art verfertiget.

Man nimmt rein und friſches Brunnenwaſſer, ſo viel man will, in ein hölzernes Gefäß, ſchüttet ſo viel Salz hinein, daß, wenn das Salz in dem Waſſer aufgelöſet,

gelöſet, ein gut friſches Ey darauf ſchwimmet; alsdann iſt es gut, und kann dieſes Waſſer zu allem gebraucht werden.

Unter obiges Salzwaſſer nun, miſchet man den achten Theil Weinhefen, (dieſe bekommt man bey den Weinhändlern um ein geringes Geld,) beſprenget und feuchtet damit die Blätter an, jedoch nicht zu viel; alsdenn legt man die Blätter in ein Faß, tritt ſie wohl ein, legt einen Deckel darauf, und beſchweret den Toback tüchtig. Nach acht oder neun Tagen muß man wieder darnach ſehen, dann iſt er gemeiniglich warm; alsdann macht man in der Mitte des Tobacks ein Loch, und läßt ihn drey bis vier Tage offen ſtehen, daß er recht ausdünſten kann, und ihm die Hitze entgehet, denn macht man das Faß wieder zu.

2.

Auf eine andere Art den Landtoback zum Schnupftoback zu fermendiren.

Auf 1 Centner Landblätter werden folgende Species zum Fermendiren genommen:

2 Pfund Weinhefen,
12 Quart Waſſer,
½ Metze Salz,
1 Pfund Honig,
½ Pfund Sal Tartari.

Mit dieſer Maſſe wird der Toback recht angefeuchtet, und in ein Faß getreten, acht oder neun Tage wohl fermendiren laſſen, und hernach geſtoßen. Nothwendig müſſen obige Species vorher recht durcheinander gearbeitet und wohl vermiſchet werden.

3. Von

Digitized by Google

3.
Von dem Landtoback einen recht guten Krausetoback zu machen.

Bey dieſer Zubereitung muß man ſich einen Topf oder Keſſel ſiedend Waſſer halten, den Toback Hand vor Hand in dieſes ſiedende Waſſer eintauchen, die Blätter gut ausdrücken, und recht trocken werden laſſen. Wenn ſie trocken ſind werden ſie geſchnitten, und zu 1 Centner Toback

1 Pfund Saſſafras, und
½ Pfund Storax

fein geſtoßen, in 4 Quart Brunnenwaſſer gekocht, den Toback in ein Faß gethan, und ſubtil damit beſprenget.

Zu einem Viertels-Centner nimmt man

¼ Pfund Saſſafras, und
⅛ Pfund Storax geſtoßen,

in einem Quart Brunnenwaſſer abgekocht, und wie oben damit verfahren.

Digitized by Google

Diejenigen, welche in das Größere fabriciren, machen hiernach ihre Berechnung.

4.

Ordinairen Brieftoback vom Landblatt zu verfertigen und demſelben einen angenehmen Geruch wie Canaſter zu geben.

Dieſes zu bewerkſtelligen, muß man von den Nummer 1. fermendirten Landblättern, nachdem denſelben die Gruſigkeit gehörig benommen worden, und die groben Stengel ſo viel möglich davon abgeſondert, dieſelben getrocknet, doch ſo, daß ſie ſich gut ſchneiden laſſen, nehmen; alsdenn, wenn ſie geſchnitten, und vollends ganz ausgetrocknet, werden zu ¼ Centner folgende Species zur Sauce genommen, als:

7 Loth Gummi Copal
14 Loth Zucker-Candis.

Der

Der Gummi Copal wird ohngefähr in 1 Quart Waſſer, worinnen vorher 1 Loth Thee-Bois abgekocht, aufgelößt; der Gummi muß aber vorher nebſt dem Zucker-Candis fein geſtoßen werden, alsdenn, wenn das Theewaſſer kalt iſt, und der Gummi Copal aufgelößt, ſo wird 1½ Quentchen Cedro-Oehl darunter gegoſſen, und mit dieſer Maſſe wird der Toback angefeuchtet, und ſo viel möglich durcheinander gemiſchet, in einem reinen Gefäß gut eingedruckt, und darinnen ſechs bis acht Tage ſtehen gelaſſen, alsdenn iſt er zum Gebrauch fertig, und kann ein jeder Fabrikant denſelben in Briefen oder Paqueten verbrauchen. Diejenigen, welche in gröſſerer Quantität fabriciren, machen ihre Berechnung nach dieſem Entwurf. Zu 1 Pfund Toback wird 1 Quentchen Gummi Copal, ½ Loth Zucker-Candis, und 5 bis 6 Tropfen Cedro-Oehl genommen.

Digitized by Google

5.

Aus Landblättern guten Suicent zu verfertigen.

Man nimmt hierzu von den fermendirten Landblättern Num. 1. der erſten Abtheilung, und ſchneidet ihn ſo fein als möglich. Nachdem er auf dieſe Art geſchnitten, breitet man ihn aus, nimmt trocken Tobacksmehl von Num. 2. der zweyten Abtheilung, ſiebet daſſelbe fein über den ausgebreiteten geſchnittenen Toback herum, reibet es mit den Händen wohl durcheinander, und zwar dergeſtalt, daß man es nicht ſehen kann; auf dieſe Art iſt er zum Gebrauch fertig. Sollte er zu trocken ſeyn, ſo kann man ein wenig Salmiak in Waſſer auflöſen, und denſelben damit anfeuchten. Wenn er nun auf dieſe Art behandelt worden, verwahret man ihn in ſaubern Gefäſſen zum fernern Gebrauch.

6. Hol

Digitized by Google

6.

Holländiſchen Rauchtoback aus Landblättern zu machen.

Man nimmt von den fermendirten Blättern Num. 1. der erſten Abtheilung einen Centner, läſſet ſie wohl trocken werden, alsdenn kochet man ½ Pfund Salmiak in 2 oder 3 Quart reinem Brunnenwaſſer, feuchtet damit den Toback an, wenn ſich der Salmiak vorher gehörig aufgelöſet; alsdann, wenn der Toback etwas kalt geworden, breitet man ihn aus, ſiebet ½ Pfund Spaniol darüber, und reibet ihn mit den Händen, miſchet ihn wohl untereinander, doch muß man ſehen, daß der Toback nicht zu warm wird, ſonſt verdirbt er.

Auf dieſe Art kann man nach der Quantität des Tobacks allemal die Species eintheilen, und ſich nach Belieben verfertigen, ſo viel als man will.

Zweyte Abtheilung.

Wie man von Landblättern gute Sorten Schnupftoback verfertigen kann.

1.

Guten Rappee von Landblättern zu machen.

Zu einem Centner fermendirt geſtoßenen Landblättern, nimmt man

1½ Pfund Tamarinden,
1½ Pfund Weinhefen,
3 Quart Salzwaſſer, und
1½ Pfund Frankfurther Schwarz.

Die Tamarinden werden mit dem Salzwaſſer, wovon Num. 1. in der erſten Abtheilung Erwähnung geſchehen, bey einem gelinden Kohlenfeuer abgekocht, und zwar

Digitized by Google

zwar ſo lange, bis ſie ganz zerkocht ſind; nachgehends ſtellt man ſie von dem Feuer, und läßt ſie kalt werden. Wenn ſie kalt ſind, werden ſie durchgeſeigt, und mit den Weinhefen vermiſcht; ſodann wird das Frankfurther Schwarz fein darüber geſiebt, recht wohl durcheinander gearbeitet und durchgeſiebt. Hernach nimmt man

1 Pfund Salmiak, und
1 Pfund Sal Tartari.

Der Salmiak wird in 1½ Quart Salzwaſſer aufgelößt, desgleichen auch das Sal Tartari, doch muß jedes a part aufgelößt werden, alsdann untereinander geſchüttet, und auf den Toback gethan, recht durcheinander gearbeitet und wohl geſiebt.

2.

Wie man Rappee ohne Fermendation trocken fabricirt.

Man nimmt 1 Centner wohl ausgeſuchte Landblätter, wäſchet ſie mit warmen Waſſer

Digitized by Google

Waſſer gut durch, gießet das gruſige Waſſer wenn es kalt geworden, ab, alsdann wäſchet man die Blätter mit kaltem Brunnenwaſſer nochmals ab, läſſet ſie ausgebreitet ganz trocken werden, und ſtoſſet ſie zu Mehl. Wann ſie ſo geſtoſſen, ſiebet man ſie durch, daß das Grobe von den Stengeln zurück bleibt. Sodann nimmt man

1 Pfund Salmiak,
2 Pfund Tamarinden,
2 Pfund Sal Tartari, und
1 Pfund Salpeter.

Wobey zu bemerken, daß der Salmiak in 2 oder 3 Quart Kalk- oder Salzwaſſer aufgelöſet, ſonſt wird er warm, und der Toback verdirbt.

Die Tamarinden werden, wie ſchon gemeldet, aufgelößt, der Salpeter mit dem Sal Tartari fein geſtoßen, und ſo alles mit einander vermiſcht, untergearbeitet, und

Digitized by Google

und in einem reinen Gefäß wohl verwahret.

Will man nun das geſtoßene Toback-mehl anmachen, ſo nimmt man von dieſer Saute, feuchtet damit 1 Pfund oder $\frac{1}{4}$ Centner, ſo viel einem jeden beliebt, und allenfalls zum Verkauf oder Gebrauch nöthig hat, an, arbeitet es mit den Händen wohl durcheinander, ſiebet es einigemahl wohl durch, daß es nicht zu naß iſt, verwahret es in ſteinernen Töpfen oder Büchſen, dann hält es ſich und bleibt gut.

Die Couleur wird mit Frankfurther Schwarz, ſo hoch als man ſie haben will, gemacht, fein untergeſiebt, und wohl vermiſcht. Dieſes iſt das leichteſte Mittel Rappee zu fabriciren, und zwar ohne viele Weitläufrigkeit.

3.

Eine andere Sorte guten Schnupftoback aus Landblättern zu verfertigen

Man nimmt zu 25 Pfund Tobackmehl oder geſtoßenen Toback,

1 Pfund Tamarinden, und
2 Loth Salmiak.

Der Salmiak muß vorher in 4 Quart Salzwaſſer aufgelößt, alsdenn die Tamarinden über einen gelinden Feuer gekocht werden, ſo lange, bis das Waſſer die ganzen Tamarinden an ſich gezogen hat, und die Körner ganz los ſind, alsdenn ſeigt man es durch ein Sieb, und läßt es abkühlen; wenn es gehörig abgekühlet hat, gießet man 1 Quart Roſenwaſſer darunter, und feuchtet den Toback damit an, arbeitet ihn drey- bis viermal ſo durch die Hände, und läßt ihn nachher jedesmal 24 Stunden ruhig ſtehen, alsdenn noch einmal durch die Hände gearbeitet, und ſo

lange,

Digitized by Google

lange, bis er die Feuchtigkeit an ſich gezogen und wieder ausgeſchwitzt hat; alsdann thut man ihn in irdene Gefäße, preßt ihn wohl ein, ſo wird er ſich gut halten: er muß aber wohl zugedeckt werden. Will nun jemand in größern Quantitäten arbeiten, ſo iſt es natürlich, daß die Quantität der Tamarinden und des Salmiaks darnach eingerichtet werden müſſe.

4.

Von Landblättern guten Naturell zu fabriciren.

Man nimmt zu 1 Centner Toback von dem Num. 2. in der erſten Abtheilung fermendirten,

1 Pfund Tamarinden,
½ Pfund Salmiak, und
3 Quart Salzwaſſer;

Und

Digitized by Google

Und nimmt einen neuen Topf, wor-ein 3 Quart Salzwaſſer gethan werden, hierin löſet man ½ Pfund Salmiak auf, miſchet es wohl untereinander, und ko-chet hernach die Tamarinden ſo lange, bis ſie ganz verkocht ſind; alsdenn ſeigt man ſie durch, miſchet den Toback mit dieſem Waſſer wohl durcheinander, und ſiebet den Toback etlichemal wohl durch, bis er fein genug iſt; dann iſt er zum Ge-brauch fertig, und kann in reinen Gefäſ-ſen wohl eingedruckt, verwahret werden.

5.

Von vorerwähntem Naturell eine Art St. Omer zu machen.

Wenn man von beſagtem Naturell 1½ Centner St. Omer machen will, ſo muß man den Naturell noch ein wenig zwingen; ½ Pfund Steinklee fein ſtoßen, und wohl durchſieben, alsdenn mit dem Toback recht durcheinander arbeiten, und

mit

Digitized by Google

mit den Händen wohl zerreiben, auch nochmals wohl durchſieben, in ſteinernen Gefäßen verwahren, und ſo zum Gebrauch nutzen.

Will jemand dem St. Omer noch eine ſtärkere Beitze geben, ſo wird unter 48 Pfund Toback $\frac{1}{20}$ Quart Spiritus Salmiaci genommen, der Toback damit angefeuchtet, mit den Händen wohl untereinander gerieben, und durchgeſiebt, ſo erhält der Toback dadurch eine ausnehmende Force. Zu 1 Centner Toback wird 3½ Pfund Spiritus genommen. Der Toback wird nachgehends in ſteinernen Gefäßen verwahret, und ſo zum Gebrauch genutzet.

Will man keinen Spiritus nehmen, ſo kann man ½ Pfund Salmiak in 1½ Quart Salzwaſſer auflöſen, und damit den Toback etwas mehr anfeuchten.

6.

Holländiſchen Toback aus Landblättern zu machen.

Man nimmt ½ Centner von dem fermendirten Toback der erſten Abtheilung Num. 2.

½ Centner Naturell, und
5 Pfund Spaniol.

Dieſe drey Sorten werden wohl untereinander gemacht, und fein durchgeſiebt; alsdenn nimmt man

2 Pfund Tamarinden,

dieſe in 2 Quart Waſſer, worin etwas Salmiak aufgelößt, um die Kraft zu verbeſſern, wohl ausgekocht, alsdann durchgeſeigt. Man kann auch die Tamarinden ein wenig weitläuftig vom Feuer ſtellen, dieſes iſt gut vor das Sauerwerden. Mit dieſem Waſſer nun wird der Toback angefeuchtet, und in reinen Gefäßen wohl eingedrückt, aufbewahret.

7. Mai

Digitized by Google

7.

Marocco-Toback zu verfertigen.

Zu ½ Centner Tobackmehl nimmt man ½ Pfund Steinklee; derſelbe muß wohl geſtoßen, fein durchgeſiebt, und gut untergearbeitet werden, daß man denſelben nicht ſiehet. Alsdann nimmt man 5 Pfund Spaniol, und ſiebet denſelben darauf, miſchet ihn wohl durcheinander, doch muß man wohl darauf acht geben, daß er nicht warm wird, ſonſt iſt er hin.

Zu einem Centner nimmt man 1 Pfund Steinklee, und 10 Pfund Spaniol, und ſo nach Proportion des Tobacks.

8.

Ordinairen Toback recht gut zu machen.

Nimm zu 1 Centner Toback
3 Pfund geſtoßene Violenwurzel,
2 Loth Roſenholz.

Die Violenwurzel wird fein geſtoßen und durchgeſiebt, das Roſenholz ebenfalls klein geſtoßen, und mit der Violenwurzel wohl vermiſcht. Hernach macht man von dem Toback einen Kreis, ſchüttet die Violenwurzeln und das Roſenholz mitten hinein, und arbeitet es recht wohl durcheinander, damit die Wurzeln recht ſchwarz werden, und man das Weiße nicht ſiehet. Wann dieſes geſchehen, ſo ſiebet man die Maſſe noch einmal durch, dann iſt er fertig. Man muß aber Achtung geben, daß es nicht ſauer wird.

9.

Noch auf eine andere Art ordinairen Toback, oder den ſogenannten Martienſchen Toback zu machen.

Man nimmt zu 1 Centner Toback
½ Pfund Sibarienen-Körner, und
½ Pfund Negelein-Köpfe.

Dieſe

Dieſe Species werden wohl geſtoßen, und recht durcheinander gearbeitet; der Toback wird von dem Num. 2. in der erſten Abtheilung genommen, und wohl vermiſchet, alsdann iſt er zum Gebrauch fertig, und wird **Martienſcher Toback genennet.**

Digitized by Google

Dritte Abtheilung.

Ungariſche und virginiſche Blätter zu fabriciren.

1.

Von dem Fermendiren der ungariſchen Blätter und Ribben.

Zu 1 Centner ungariſche Blätter nimmt man

1 Pfund Weinhefen,
1 Metze Salz, und
1 Quart Waſſer.

Dieſe Species werden untereinander gemiſchet, und der Toback damit gut angefeuchtet, in ein Faß gelegt, und ſtark eingetreten, wohl fermendirt, und alsdann ſtoßen laſſen.

2. Die

Digitized by Google

2.

Die Sauce zu ungariſch fermendirten Blättern zuzubereiten.

Zu 1 Centner ungariſche Blätter nimmt man

2 Pfund Weinhefen,
$1\frac{1}{2}$ Pfund Tamarinden, und
3 Quart Salzwaſſer.

Dieſe Species werden wohl untereinander gemiſcht und gearbeitet, auch gut durchgeſiebt. Hernach

2 Pfund Frankfurther Schwarz

fein darüber geſiebt, und recht gut verarbeitet; alsdenn

$\frac{1}{2}$ Pfund Salmiak, und
1 Pfund Sal Tartari,

jedes mit $\frac{3}{4}$ Quart Salzwaſſer aufgelöſet, dann untereinander geſchüttet, wohl verarbeitet, und die ganze Maſſe gut geſiebt.

Digitized by Google

Die Tamarinden werden vorher mit dem Salzwaſſer bey gelindem Feuer wohl abgekocht, bis die Kerne davon gehen, alsdann kalt werden laſſen, und durchgeſeigt.

Will man nun nach Proportion mehr fabriciren, ſo richtet man die Quantität der Species nach vorgeſchriebenem Plan ein, und verwahret ihn in ſaubern Gefäßen ſo lange, bis er zum Gebrauch alt genug iſt.

3.

Aus ungariſchen Toback holländiſchen zu verfertigen.

Zu ¾ Centner geſtoßene Ribben, und ¼ Centner Blätter, nimmt man

1 Pfund rothe ordinaire Menge, und

¼ Pfund Roſenholz, klar geſtoßen, und fein darüber geſiebt, und

1 ½ Pfund

Digitized by Google

1 ½ Pfund Sal Tartari, und

1 Pfund Salmiak fein geſtoßen;

der Salmiak und Sal Tartari wird jedes a part fein geſtoßen, auf jedes 1 ½ Quart Salzwaſſer gegoſſen und aufgelößt, alsdann untereinander gemiſcht. Dann

3 Pfund gelbe Erde,

dieſelbe fein durchgeſiebt, mit der ganzen Maſſe wohl untereinander gearbeitet, und einigemal recht fein durchgeſiebt; alsdann in ein Gefäß gut eingeſtampft, und ruhen laſſen.

4.

Dem virginiſchen Toback den Canaſter-Geſchmack und Geruch zu geben, daß er der beſte und lieblichſte ſeyn kann.

Wenn die virginiſchen Blätter nach der Art, wie in der erſten Abtheilung Num. 1. bereits gemeldet worden, gehörig fermendirt und heraus genommen werden, breitet man die Blätter auseinander, ſiebt ganz ſparſam etwas fein pul-

Digitized by Google

veriſirten Saſſaparil darüber, und reibet ihn mit den Händen wohl ein; alsdann nimmt man zu $\frac{1}{2}$ Centner Toback 50 Loth franzöſiſche oder italiäniſche Mucherons, (oder Schwämme). Dieſe muß man bey ſehr gelindem Feuer wohl trocknen, daß ſie nicht verbrennen; alsdenn, wenn ſie trocken, werden ſie zu Pulver geſtoßen, in einen Keſſel gethan, und 2 Quart Waſſer dazu gegoſſen, 5 oder 6 Stunden ſieden laſſen, und zuweilen umrühren, daß ſie ſich nicht feſtſetzen und anbrennen.

Wenn auf dieſe Art das Pulver weich geworden, ſo ſchüttet man 1 Quart guten und unverfälſchten Franzwein dazu, läßt es noch ein oder zwey Sude thun, dann hebt man es vom Feuer, und läßt es kalt werden. Mit dieſer Sauce nun wird der Toback angefeuchtet, und in guten Gefäßen verwahret.

Ge=

Digitized by Google

Gewöhnlich rechnet man auf 1 Pfund Toback 1 Loth Mucherons; will man aber den Geruch noch ſtärker haben, ſo kann man 2 Loth Mucherons auf jedes Pfund nehmen, ſo wird der Geruch ſtärker, der Toback aber etwas theurer.

Anhang.

Digitized by Google

Anhang.

Von Zubereitung der Farben zu dem Toback.

1.

Den Toback braun zu färben.

Zu ¼ Centner Toback nimmt man
4 Pfund Blauſpäne,
1 Pfund Fernebock,
½ Pfund Galläpfel,
4 Unzen Rothweiß, und
1 Loth Salpeter.

Dieſe Species zuſammen ſieden laſſen, und tüchtig herum gerühret, bis ſie ein- oder zweymal aufgekochet, alsdann darinne liegen

Digitized by Google

liegen laſſen, ſo iſt die Farbe zum Gebrauch fertig. Die Species werden mit 3 bis 4 Quart Waſſer abgekocht.

2.

Den Toback recht dunkelgelb zu färben.

Man nimmt zu $\frac{1}{2}$ Centner Toback

1 Pfund Schaar, und

4 Loth Sal Tartari.

Dieſes wird mit 2 Quart Waſſer eine Stunde geſotten. Man kann auch eine Ochſengalle darzu nehmen, wenn man nämlich eine größere Quantität färben will, oder um 6 Pfennige Galläpfel.

3.

Schwarz oder ganz dunkelgelb zu färben.

Zu $\frac{1}{4}$ Centner Toback nimmt

$\frac{1}{2}$ Pfund Braunholz,

$\frac{1}{2}$ Pfund Braſilienſpäne,

6 Pfennige Galläpfel, und für

1 Groſchen Weinſtein.

Dieſe

Digitized by Google

Dieſe Species zuſammen wohl kochen laſſen, und hernach durchgeſeigt.

4.

Alle abgeſtandenen und verdorbenen Tobacksſorten wieder gut zu machen.

Man nimmt nach Proportion des Tobacks

2 Handvoll Heublumen,
2 Handvoll Neſſelblüthen,
2 Handvoll Hollunderblüthen,
1 Handvoll Roßmarien, und
1 Loth Alaune.

Man kochet dieſe Species mit 2 Quart Waſſer, ſo lange bis es recht dick wird, ſeihet es durch, wenn es kalt iſt, und machet den Toback damit an, ſo wird er wieder einen friſchen und angenehmen Geruch erhalten, beſonders wenn er in ſteinerne Gefäße aufbewahret wird.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

This book should be returned to the Library on or before the last date stamped below.

A fine of five cents a day is incurred by retaining it beyond the specified time.

Please return promptly.

Digitized by Google

Digitized by Google